88131 K-MN

Benutzerinformation
User Manual

Induktions-
Glaskeramik-Kochfeld
Ceramic glass induction
hob

Vielen Dank, dass Sie sich für eines unserer Qualitätsprodukte entschieden haben.
Lesen Sie diese Benutzerinformation aufmerksam durch, um Ihr Gerät optimal und über lange Zeit zuverlässig nutzen und alle Bedienvorgänge korrekt und Zeit sparend ausführen zu können.
Bewahren Sie die Benutzerinformation an einem sicheren Ort auf und händigen Sie diese beim Weiterverkauf des Geräts dem zukünftigen Besitzer aus.
Wir wünschen Ihnen viel Freude mit Ihrem neuen Gerät.

Inhalt

In dieser Benutzerinformation werden folgende Symbole verwendet:


Achtung! Unbedingt lesen! Wichtige Hinweise zur Sicherheit von Personen und Informationen zur Vermeidung von Geräteschäden


Allgemeine Hinweise und Ratschläge


Hinweise zum Umweltschutz


Gefährliche Spannung

Gebrauchsanweisung



Sicherheitshinweise

Beachten Sie bitte diese Hinweise, da sonst bei auftretenden Schäden der Garantieanspruch entfällt.

Bestimmungsgemäße Verwendung

- Personen (einschließlich Kinder), die aufgrund ihrer physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder ihrer Unerfahrenheit oder Unkenntnis nicht in der Lage sind, das Gerät sicher zu benutzen, sollten dieses Gerät nicht ohne Aufsicht oder Anweisung durch eine verantwortliche Person benutzen.
- Das Gerät während des Betriebes nicht unbeaufsichtigt lassen.
- Dieses Gerät darf nur für das haushaltsübliche Kochen und Braten von Speisen verwendet werden.
- Das Gerät darf nicht als Arbeits- oder Abstellfläche verwendet werden.
- Umbauten oder Veränderungen am Gerät sind nicht zulässig.
- Brennbare Flüssigkeiten, leicht entzündliche Materialien oder schmelzbare Gegenstände (z.B. Folien, Kunststoff, Aluminium) nicht auf dem Gerät oder in dessen Nähe abstellen oder lagern.

Sicherheit für Kinder

- Kleinkinder grundsätzlich vom Gerät fernhalten.
- Größere Kinder nur unter Anleitung und Aufsicht am Gerät arbeiten lassen.
- Um ein unbeabsichtigtes Einschalten durch Kleinkinder und Haustiere zu verhindern, empfehlen wir, die Kindersicherung zu aktivieren.

Allgemeine Sicherheit

- Montage und Anschluss des Gerätes dürfen nur durch ausgebildete und autorisierte Fachkräfte vorgenommen werden.
- Einbaugeräte dürfen nur nach dem Einbau in normgerechte, passende Einbauschränke und Arbeitsplatten betrieben werden.
- Bei Störungen am Gerät oder Schäden an der Glaskeramik (Brüche, Sprünge bzw. Risse) muss das Gerät ausgeschaltet und vom Stromnetz getrennt werden, um einen möglichen elektrischen Schlag zu vermeiden.
- Reparaturen am Gerät dürfen nur von ausgebildeten und autorisierten Fachkräften durchgeführt werden.

Sicherheit während der Benutzung

- Aufkleber und Folien von der Glaskeramik entfernen.
- Am Gerät besteht beim unachtsamen Arbeiten Verbrennungsgefahr.
- Kabel von Elektrogeräten dürfen nicht an die heiße Geräteoberfläche bzw. heißes Kochgeschirr gelangen.
- Überhitzte Fette und Öle entzünden sich sehr schnell. Achtung! Brandgefahr!
- Die Kochzonen nach jedem Gebrauch ausschalten.

- Nutzer mit implantierten Herzschrittmachern sollten einen Mindestabstand des Oberkörpers von 30 cm zu eingeschalteten Induktions-Kochzonen einhalten.
- Verbrennungsgefahr! Gegenstände aus Metall, wie z.B. Messer, Gabeln, Löffel und Topfdeckel nicht auf das Kochfeld legen, da sie heiß werden können.

Sicherheit beim Reinigen

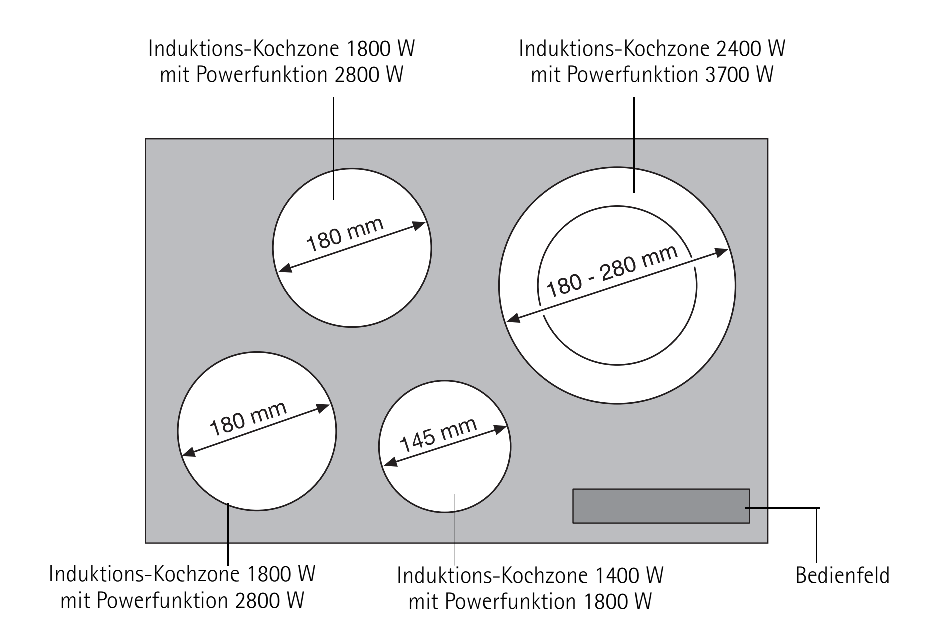
- Zum Reinigen muss das Gerät ausgeschaltet und abgekühlt sein.
- Die Reinigung des Gerätes mit einem Dampfstrahl- oder Hochdruckreiniger ist aus Sicherheitsgründen nicht zugelassen.

Vermeidung von Schäden am Gerät

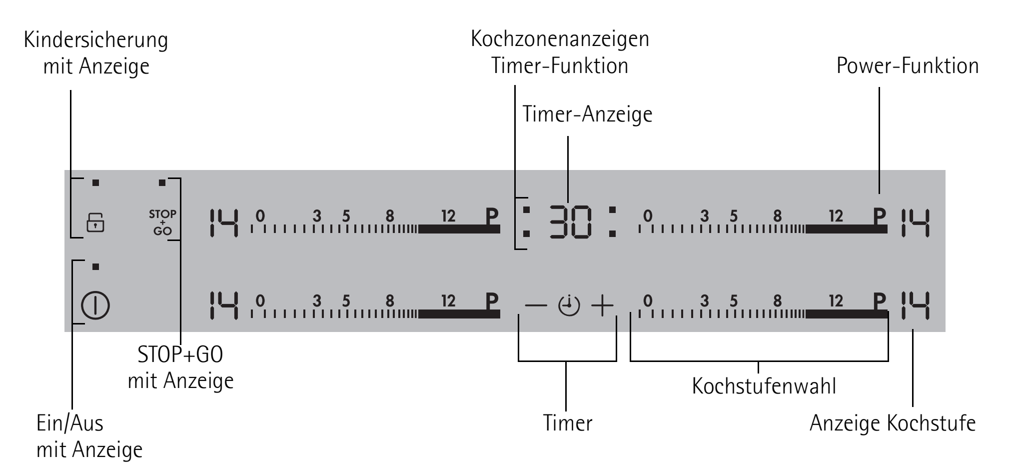
- Die Glaskeramik kann durch herabfallende Gegenstände beschädigt werden.
- Stöße mit dem Kochgeschirr können den Rand der Glaskeramik beschädigen.
- Kochgeschirr aus Gusseisen, Aluguss oder mit beschädigten Böden können beim Verschieben die Glaskeramik verkratzen.
- Schmelzbare Gegenstände und Überkochendes können auf der Glaskeramik einbrennen und sollten sofort entfernt werden.
- Die Kochzonen nicht mit leerem oder ohne Kochgeschirr benutzen.
- Das Leerkochen von Töpfen und Pfannen vermeiden. Es kann Beschädigungen am Kochgeschirr oder der Glaskeramik verursachen.
- Der Lüftungsspalt von 5 mm zwischen der Arbeitsplatte und der darunterliegenden Möbelfront darf nicht verdeckt werden.

Gerätebeschreibung

Ausstattung Kochfeld



Ausstattung Bedienfeld



Touch Control-Sensorfelder

Das Gerät wird mit Touch Control-Sensorfeldern bedient. Funktionen werden durch Berühren der Sensorfelder gesteuert und von Anzeigen und akustischen Signalen bestätigt. Berührt werden die Sensorfelder von oben, ohne weitere Sensorfelder zu verdecken.

Sensorfeld		Funktion
	Ein / Aus	Gerät ein- und ausschalten
	Kindersicherung	Bedienfeld für Kinder sperren
STOP + GO	Stop+Go	Warmhaltestufe ein-/ausschalten
P	Power	Power-Funktion ein-/ausschalten
	Timer	Timer Auswahl
+	Einstellungen erhöhen	Timer-Zeit erhöhen
—	Einstellungen verringern	Timer-Zeit verringern

Anzeigen

Anzeige		Beschreibung
u	Warmhaltestufe	STOP+GO-Funktion ist eingestellt
1 - 14	Kochstufen	Kochstufen einstellen
P	Power	Power-Funktion ist eingeschaltet
E	Fehler	Fehlfunktion ist aufgetreten
H	Restwärme	Kochzone ist noch warm
L	Kindersicherung	Verriegelung/Kindersicherung ist eingeschaltet
-	automatische Abschaltung	Abschaltung ist aktiv

Restwärmeanzeige



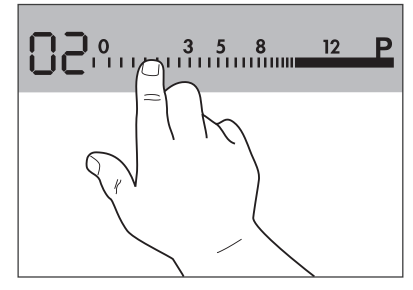
Warnung! Verbrennungsgefahr durch Restwärme. Nach dem Ausschalten brauchen die Kochzonen einige Zeit zum Abkühlen. Restwärmeanzeige H beachten.



Restwärme kann zum Schmelzen und Warmhalten von Speisen genutzt werden.

Bedienleiste

Die Bedienleiste ist ein besonderes Touch-Control-Feld.



Die Bedienleiste an der Position der gewünschten Kochstufe berühren. Die Kochstufe wird in der Anzeige angezeigt. Eventuell nach links oder rechts korrigieren.
Nicht loslassen, bevor die gewünschte Kochstufe erreicht ist.



Wird die Bedienleiste länger als 6 Sekunden berührt, ertönt ein akustisches Signal und das Gerät schaltet sich ab.

Die **Induktions-Kochzonen** erzeugen die zum Kochen erforderliche Wärme direkt im Boden des Kochgeschirrs. Die Glaskeramik wird lediglich durch die Rückwärme des Kochgeschirrs erwärmt.
Das **Kühlgebläse** schaltet sich abhängig von der Temperatur der Elektronik automatisch ein und aus.

Bedienung des Gerätes

Induktions-Kochzonen mit geeignetem Geschirr verwenden.

Gerät ein- und ausschalten

	Bedienfeld	Anzeige	Kontrolllampe
Einschalten	2 Sekunden berühren	0 / H	leuchtet
Ausschalten	1 Sekunde berühren	H / keine	erlischt

Nach dem Einschalten muss innerhalb von ca. 10 Sekunden eine Kochstufe oder eine Funktion eingestellt werden, sonst schaltet sich das Gerät automatisch aus.

Kochstufe einstellen

	Bedienleiste	Anzeige
Kochstufe einstellen	die gewünschte Kochstufe mit dem Finger berühren, gegebenenfalls nach links oder rechts korrigieren	1 bis 14 / P
Ausschalten	0 berühren	0

Bedienfeld verriegeln/entriegeln

Das Bedienfeld kann mit Ausnahme des Sensorfeldes „Ein/Aus" jederzeit verriegelt werden, um ein Verstellen der Einstellungen, z.B. durch Darüberwischen mit einem Lappen, zu verhindern.

	Bedienfeld	Anzeige
Einschalten	berühren	L (für 4 Sekunden)
Ausschalten	berühren	vorher eingestellte Kochstufe

Beim Ausschalten des Geräts wird die Verriegelung automatisch ausgeschaltet.

STOP+GO-Funktion ein- und ausschalten

Die STOP+GO-Funktion schaltet alle eingeschalteten Kochzonen gleichzeitig in die Warmhaltestufe und wieder in die vorher eingestellte Kochstufe.

	Bedienfeld	Anzeige
Einschalten	STOP + GO berühren	u
Ausschalten	STOP + GO berühren	vorher eingestellte Kochstufe (nicht Ankoch-Automatik oder Power-Funktion)

Timer-Funktionen werden durch STOP+GO nicht angehalten.

STOP+GO verriegelt das gesamte Bedienfeld bis auf das Sensorfeld ⓘ.

Ankoch-Automatik verwenden

Alle Kochzonen sind mit einer Ankoch-Automatik ausgestattet. Beim Einstellen einer Kochstufe mit der Ankochautomatik schaltet die Kochzone für eine bestimmte Zeit auf die volle Leistung und schaltet dann automatisch auf die eingestellte Kochstufe zurück.

Schritt	Bedienfeld	Anzeige
1.	P berühren	P
2.	mit dem Finger von P abwärts die gewünschte Kochstufe zwischen 1 und 13 wählen	13 / 1 , nach 5 Sekunden A. Solange A angezeigt wird, arbeitet das Gerät mit voller Leistung. Nach Ablauf des Ankochstoßes wird die Kochstufe 13 / 1 wieder angezeigt.

Die Dauer des automatischen Ankochstoßes ist abhängig von der eingestellten Kochstufe.

Kochstufe	Dauer des Ankochstoßes [min:sek]
u	0:12
1	0:12
2	0:12
3	1:21
4	3:07
5	4:24
6	5:51
7	8:12
8	10:12
9	10:36
10	2:01
11	2:01
12	2:28
13	2:52
14	---

Kindersicherung verwenden

Die Kindersicherung verhindert eine unerwünschte Benutzung des Gerätes.

Kindersicherung einschalten

Schritt	Bedienfeld	Anzeige/Signal
1.	**Gerät einschalten (keine Kochstufe einstellen)**	0
2.	4 Sekunden berühren	L
Die Kindersicherung ist eingeschaltet.		

Kindersicherung ausschalten

Schritt	Bedienfeld	Anzeige/Signal
1.	**Gerät einschalten (keine Kochstufe einstellen)**	L
2.	4 Sekunden berühren	0 leuchtet
3.	Gerät ausschalten.	
Die Kindersicherung ist ausgeschaltet.		

Die Kindersicherung kann nur ein- und ausgeschaltet werden, wenn keine Kochstufe eingestellt ist.

Kindersicherung überwinden

Die Kindersicherung kann damit für einen einmaligen Kochvorgang ausgeschaltet werden; sie bleibt danach weiter aktiv.

Schritt	Bedienfeld	Anzeige/Signal
1.	Gerät einschalten	L
2.	4 Sekunden berühren	0 leuchtet
Bis zum nächsten Ausschalten des Gerätes kann es normal benutzt werden. Nach dem Ausschalten ist die Kindersicherung weiterhin aktiv.		

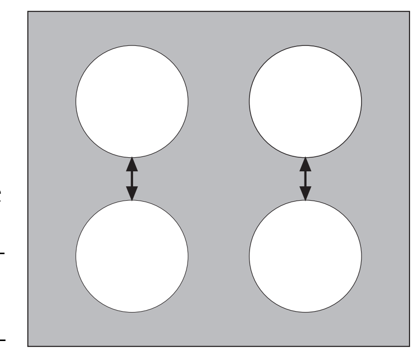
Nach dem Überwinden der Kindersicherung muss innerhalb von ca. 10 Sekunden eine Kochstufe oder eine Funktion eingestellt werden, sonst schaltet sich das Gerät automatisch aus.

Power-Funktion ein- und ausschalten

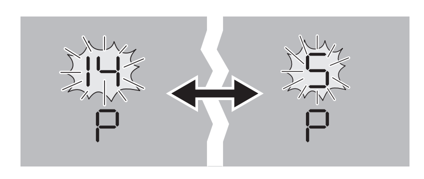
Die Power-Funktion P stellt den Induktions-Kochzonen zusätzliche Leistung zur Verfügung, z.B. um eine große Menge Wasser schnell zum Kochen zu bringen.
Die Power-Funktion wird für maximal 10 Minuten aktiviert. Danach schaltet die Induktions-Kochzone automatisch auf die Kochstufe 14 zurück.

	Bedienfeld	Anzeige
Einschalten	P berühren	P
Ausschalten	Eine Kochstufe berühren	1 / 14

Power-Management



Die Kochzonen des Kochfeldes verfügen über eine maximale Leistung.
Die maximale Leistung ist erreicht, wenn für alle Kochzonen Kochstufe 14 eingestellt ist
Zwei Kochzonen bilden ein Paar, (siehe Abbildung), d. h. zwischen diesen Kochzonen teilt das Powermanagement die maximal verfügbare Leistung auf.
Wenn für eine Kochzone die Powerfunktion gewählt wurde, stellt das Powermanagement die zusätzliche Leistung für diese Kochzone zulasten der anderen Kochzone des Paares zur Verfügung.



Beispiel: an einer Kochzone ist die Kochstufe 14 gewählt. Für die dazugehörige Kochzone wird die Powerfunktion eingeschaltet. Die Powerfunktion wird ausgeführt, aber Kochstufe 14 bei einer Kochzone und gleichzeitig Powerfunktion bei der anderen Kochzone eines Paares überschreitet die Maximalleistung für beide. Daher reduziert das Powermanagement die Leistung der zuerst eingeschalteten Kochzone von 14 auf zum Beispiel 5 und die Anzeige dieser Kochzone wechselt zwischen 14 und 5 und bleibt dann auf der zur Zeit maximal möglichen 5 stehen. (Ob die Anzeige zwischen 14 und 5 oder 14 und 3 oder anderen Werten wechselt, hängt von dem Gerätetyp und der Kochzonengröße ab.).

Timer verwenden

Funktion	Voraussetzung	Ergebnis nach Ablauf der Zeit
Abschaltautomatik	bei einer eingestellten Kochstufe	akustisches Signal 00 blinkt Kochzone schaltet aus
Kurzzeitmesser	bei nicht verwendeten Kochzonen	akustisches Signal 00 blinkt

Wurde nur ein Kurzzeitmesser eingestellt, kann dieser nur bei eingeschaltetem Gerät geändert werden.

Wird zusätzlich zu einem eingestellten Kurzzeitmesser an dieser Kochzone eine Kochstufe eingestellt, wird die Kochzone nach Ablauf der eingestellten Zeit ausgeschaltet.

Wird eine Kochzone ausgeschaltet wird die eingestellte Timer-Funktion mit ausgeschaltet.

Kochzone auswählen

Schritt	Bedienfeld	Anzeige	
1.	1x berühren	Kontrolllampe der ersten Kochzone blinkt	00
2.	1x berühren	Kontrolllampe der zweiten Kochzone blinkt	00
3.	1x berühren	Kontrolllampe der dritten Kochzone blinkt	00
4.	1x berühren	Kontrolllampe der vierten Kochzone blinkt	00

Sind weitere Timer-Funktionen eingestellt, wird nach einigen Sekunden die kürzeste verbleibende Zeit aller Timer-Funktionen angezeigt und die zugehörige Kontrolllampe blinkt.

Zeit einstellen

Schritt	Bedienfeld	Anzeige
1.	Kochzone auswählen	Kontrolllampe der ausgewählten Kochzone blinkt
2.	+ oder — berühren	00 bis 99 Minuten
Nach einigen Sekunden blinkt die Kontrolllampe langsamer. Die Zeit ist eingestellt. Die Zeit läuft rückwärts ab.		

Timer-Funktion ausschalten

Schritt	Bedienfeld	Anzeige
1.	Kochzone auswählen	Kontrolllampe der ausgewählten Kochzone blinkt schneller Verbleibende Zeit wird angezeigt
2.	— berühren	Die verbleibende Zeit zählt rückwärts bis 00.
Die Kontrolllampe erlischt. Die Timer-Funktion für die ausgewählte Kochzone ist ausgeschaltet.		

Zeit verändern

Schritt	Bedienfeld	Anzeige
1.	Kochzone auswählen	Kontrolllampe der ausgewählten Kochzone blinkt schneller Verbleibende Zeit wird angezeigt
2.	+ oder — berühren	01 bis 99 Minuten
Nach einigen Sekunden blinkt die Kontrolllampe langsamer. Die Zeit ist eingestellt. Die Zeit läuft rückwärts ab.		

Verbleibende Zeit einer Kochzone anzeigen

Schritt	Bedienfeld	Anzeige
1.	Kochzone auswählen	Kontrolllampe der ausgewählten Kochzone blinkt schneller Verbleibende Zeit wird angezeigt
Nach einigen Sekunden blinkt die Kontrolllampe langsamer.		

Akustisches Signal ausschalten

Schritt	Bedienfeld	Akustisches Signal
1.	berühren	Akustische Quittierung.
Akustisches Signal verstummt.		

Automatische Abschaltung

Kochfeld

- Wird nach dem Einschalten des Kochfeldes nicht innerhalb von ca. 10 Sekunden bei einer Kochzone eine Kochstufe eingestellt, schaltet das Kochfeld automatisch ab.
- Werden ein oder mehrere Sensorfelder länger als ca. 10 Sekunden durch Gegenstände (Topf o.ä.) verdeckt, ertönt ein Signal und das Kochfeld schaltet automatisch ab.
- Werden alle Kochzonen ausgeschaltet, schaltet sich das Kochfeld nach ca. 10 Sekunden automatisch aus.

Bedienfeld

- Werden bei ausgeschaltetem Gerät ein oder mehrere Sensorfelder des Bedienfeldes länger als 10 Sekunden verdeckt, ertönt ein Signalton. Der Signalton schaltet sich automatisch ab, wenn die Sensorfelder nicht mehr verdeckt sind.

Induktions-Kochzonen

- Bei Überhitzung (z.B. durch einen leergekochten Topf) schaltet sich die Kochzone automatisch aus. [-] wird angezeigt. Vor der erneuten Verwendung muss die Kochzone auf [0] gestellt werden und abgekühlt sein.
- Wird nicht geeignetes Geschirr verwendet, leuchtet [F] in der Anzeige und nach 2 Minuten schaltet sich die Anzeige der Kochzone aus.
- Wird eine der Kochzonen nach einer bestimmten Zeit nicht ausgeschaltet oder die Kochstufe nicht verändert, schaltet sich die entsprechende Kochzone automatisch aus. [-] wird angezeigt. Vor der erneuten Verwendung muss die Kochzone auf [0] gestellt werden.

Kochstufe	Abschaltung nach
1 - 3	6 Stunden
4 - 7	5 Stunden
8 - 9	4 Stunden
10 - P	1,5 Stunden

Tipps zum Kochen und Braten



Acrylamidhinweis
Nach neuesten wissenschaftlichen Erkenntnissen kann eine intensive Bräunung der Lebensmittel, speziell bei stärkehaltigen Produkten, eine gesundheitliche Gefährdung durch Acrylamid verursachen. Daher empfehlen wir, möglichst bei niedrigen Temperaturen zu garen und die Speisen nicht zu stark zu bräunen.

Kochgeschirr für Induktions-Kochzonen

Geschirrmaterial

Geschirrmaterial	geeignet
Gusseisen	+
Stahl, Stahlemail	+
Edelstahl	+*
Topfboden mehrlagig	+*
Aluminium, Kupfer, Messing	-
Glas, Keramik, Porzellan	-



* Kochgeschirr für Induktions-Kochzonen wird vom Hersteller entsprechend gekennzeichnet.

Eignungsprüfung

Kochgeschirr ist für Induktion geeignet, wenn ...

- ... etwas Wasser auf einer Induktions-Kochzone mit Kochstufe 14 innerhalb kurzer Zeit erhitzt wird.
- ... ein Magnet am Geschirrboden haften bleibt.

Geschirrboden

Der Boden des Kochgeschirrs sollte so dick und plan wie möglich sein.

Topfgröße

Induktions-Kochzonen passen sich der Größe des Geschirrbodens bis zu einer bestimmten Grenze automatisch an. Jedoch muss der magnetische Teil des Geschirrbodens je nach Kochzonengröße einen Mindest-Durchmesser haben.

Kochzonen-durchmesser [mm]	Mindestdurchmesser des Geschirrbodens [mm]
210	180
180	145
145	120



Das Kochgeschirr muss zentriert auf den Kochzonen stehen.

Tipps zum Energiesparen

 Kochgeschirr vor dem Einschalten der Kochzone aufsetzen.

 Kochgeschirr, wenn möglich, immer mit einem Deckel verschließen.

Anwendungsbeispiele zum Kochen

Die Angaben in folgender Tabelle sind Richtgrößen.

Kochstufe	Garvorgang	Geeignet für	Dauer	Hinweise/Tipps
0		Aus-Stellung		
⊔ 1	**Warmhalten**	Warmhalten von gegarten Speisen	nach Bedarf	Abdecken
1-3	**Schmelzen**	Sauce hollandaise, Schmelzen von Butter, Schokolade, Gelatine	5-25 Min.	Zwischendurch umrühren
	Stocken	Schaumomelett, Eierstich	10-40 Min.	Mit Deckel garen
3-5	**Quellen**	Quellen von Reis und Milchgerichten Erhitzen von Fertiggerichten	25-50 Min.	Mindestens doppelte Menge Flüssigkeit zum Reis geben, Milchgerichte zwischendurch umrühren
5-7	**Dämpfen Dünsten**	Dünsten von Gemüse, Fisch Schmoren von Fleisch	20-45 Min.	Bei Gemüse wenig Flüssigkeit zugeben (einige Esslöffel)
7-9	**Kochen**	Dämpfen von Kartoffeln	20-60 Min.	Wenig Flüssigkeit verwenden, z. B.: Max. 1/4 l Wasser auf 750 g Kartoffeln
		Kochen größerer Speisemengen, Eintopfgerichte und Suppen	60-150 Min.	Bis zu 3 l Flüssigkeit plus Zutaten
9-12	**Mildes Braten**	Schnitzel, Cordon bleu, Kotelett, Frikadellen, Bratwürste, Leber, Mehlschwitze, Eier, Eierkuchen, Krapfen frittieren	fortlaufend backen	Zwischendurch wenden
12-13	**Starkes Braten**	Kartoffelpuffer, Lendenstücke, Steaks, Flädle	5-15 Min. pro Pfanne	Zwischendurch wenden
14	**Ankochen Anbraten Frittieren**	Ankochen großer Mengen Wasser, Spätzle kochen, Anbraten von Fleisch (Gulasch, Schmorbraten), Frittieren von Pommes frites		

Die Power-Funktion eignet sich zum Ankochen großer Mengen Flüssigkeit.

Reinigung und Pflege



Vorsicht! Verbrennungsgefahr durch Restwärme.

Achtung! Scharfe und scheuernde Reinigungsmittel beschädigen das Gerät. Mit Wasser und Spülmittel reinigen.



Achtung! Rückstände von Reinigungsmitteln beschädigen das Gerät. Rückstände mit Wasser und Spülmittel entfernen.

Gerät nach jedem Gebrauch reinigen

1. Gerät mit einem feuchten Tuch und ein wenig Spülmittel abwischen.
2. Gerät mit einem sauberen Tuch trockenreiben.

Verschmutzungen entfernen

1. Den Reinigungsschaber schräg zur Glaskeramikfläche ansetzen.
2. Verschmutzungen mit gleitender Klinge entfernen.
3. Gerät mit einem feuchten Tuch und ein wenig Spülmittel abwischen.
4. Gerät mit einem sauberen Tuch trockenreiben.

<table>
<tr><th rowspan="2">Art der Verschmutzung</th><th colspan="3">entfernen</th></tr>
<tr><th>sofort</th><th>bei abgekühltem Gerät</th><th>mit</th></tr>
<tr><td>Zucker, zuckerhaltige Speisen</td><td>ja</td><td>---</td><td rowspan="2">Reinigungsschaber*</td></tr>
<tr><td>Kunststoffe, Aluminiumfolien</td><td>ja</td><td>---</td></tr>
<tr><td>Kalk- und Wasserränder</td><td>---</td><td>ja</td><td rowspan="3">Glaskeramik- oder Edelstahlreiniger*</td></tr>
<tr><td>Fettspritzer</td><td>---</td><td>ja</td></tr>
<tr><td>metallisch schimmernde Verfärbungen</td><td>---</td><td>ja</td></tr>
</table>

*Reinigungsschaber, Glaskeramik- oder Edelstahlreiniger sind im Fachhandel erhältlich



Hartnäckige Verschmutzungen mit einem Glaskeramik- oder Edelstahlreiniger entfernen.



Kratzer oder dunkle Flecken in der Glaskeramik, lassen sich nicht mehr entfernen, beeinträchtigen jedoch die Funktion des Gerätes nicht.

Was tun, wenn ...

Problem	Mögliche Ursache	Abhilfe
Die Kochzonen lassen sich nicht einschalten oder funktionieren nicht	Seit dem Einschalten des Geräts sind mehr als 10 Sekunden vergangen	Gerät wieder einschalten.
	Die Verriegelung ist eingeschaltet L	Verriegelung ausschalten (siehe Kapitel „Bedienfeld verriegeln/entriegeln“)
	Die Kindersicherung ist eingeschaltet L	Kindersicherung deaktivieren (siehe Kapitel „Kindersicherung“)
	Mehrere Sensorfelder wurden gleichzeitig berührt	Nur ein Sensorfeld berühren
	Automatische Abschaltung hat ausgelöst	Eventuell auf dem Bedienfeld liegende Gegenstände (Topf o.ä.) entfernen. Gerät wieder einschalten
	Auf dem Bedienfeld steht Wasser oder das Bedienfeld ist mit Fettspritzern bedeckt	Bedienfeld abwischen
	STOP+GO ist aktiv u	STOP+GO ausschalten
Signalton ertönt bei ausgeschaltetem Gerät	Das Bedienfeld ist durch Gegenstände ganz oder teilweise bedeckt	Gegenstände entfernen
Die Restwärme-Anzeige zeigt nichts an	Die Kochzone ist nur kurz in Betrieb gewesen und daher noch nicht heiß	Sollte die Kochzone heiß sein, den Kundendienst rufen.
Wiederholter Signalton (6x), Gerät schaltet ab	Ein oder mehrere Sensorfeld(er) sind länger als 10 Sekunden verdeckt	Sensorfelder freigeben
Signalton ertönt und Gerät schaltet sich ein und nach 5 Sek. wieder aus; nach 5 Sek. ertönt ein weiterer Signalton	Das Ein/Aus Sensorfeld wurde verdeckt, z.B. durch einen Lappen	Keine Gegenstände auf dem Bedienfeld ablegen
Anzeige wechselt zwischen zwei Kochstufen	Das Power-Management reduziert die Leistung dieser Kochzone	Siehe Abschnitt „Power-Funktion ein-/ausschalten“

Problem	Mögliche Ursache	Abhilfe
F leuchtet	Ungeeignetes Kochgeschirr	Geeignetes Geschirr verwenden
	Kein Kochgeschirr auf der Kochzone	Kochgeschirr aufsetzen
	Geschirrboden-Durchmesser ist für die Kochzone zu klein	Auf kleinere Kochzone wechseln
		Geeignetes Geschirr verwenden
- leuchtet	Überhitzungschutz der Kochzone ist ausgelöst	Kochzone ausschalten. Kochzone wieder einschalten
	Automatische Abschaltung hat ausgelöst	Gerät ausschalten. Gerät wieder einschalten
E und Zahl wird angezeigt	Fehler in der Elektronik	Gerät einige Minuten vom Netz trennen (Sicherung der Hausinstallation herausnehmen) Wird nach dem Einschalten wieder E angezeigt, den Kundendienst rufen

Wenn Sie das Problem mit der oben angegebenen Abhilfemaßnahme nicht beheben können, wenden Sie sich bitte an Ihren Fachhändler oder den Kundendienst.



Warnung! Reparaturen am Gerät dürfen nur von Fachkräften durchgeführt werden. Durch unsachgemäße Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen.



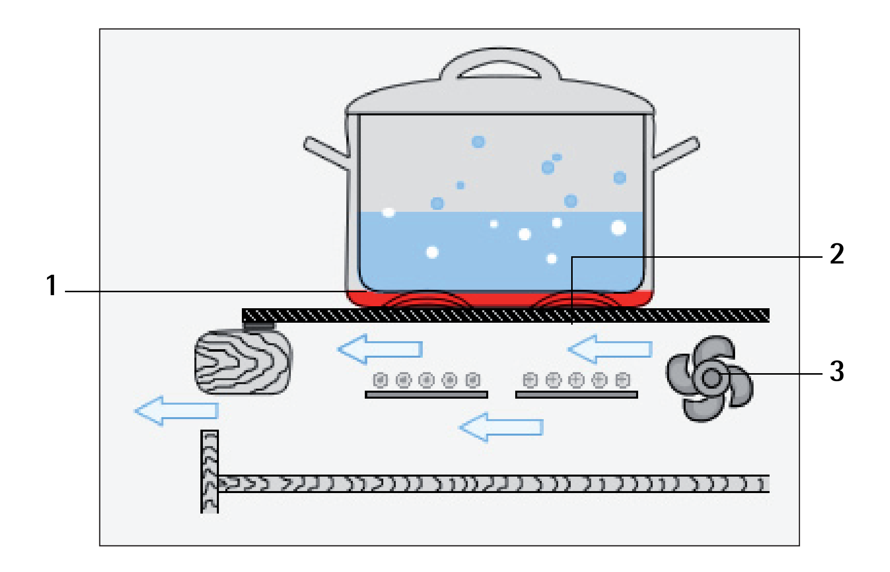
Bei Fehlbedienungen kann der Besuch des Kundendienst-Technikers bzw. des Fachhändlers auch während der Garantiezeit nicht kostenlos erfolgen.

Betriebsgeräusche

Folgende Geräusche können beim Betrieb von Induktions-Kochzonen, je nach Material und Verarbeitung des Bodens, im Kochgerät entstehen:

- Prasseln (1)
  bei Verwendung von Kochgeschirr aus verschiedenen Materialien (Sandwich-Bauweise)
- Pfeifen (1)
  beim Betrieb einer einzelnen Kochzone oder mehrerer Kochzonen mit hohen Leistungen, wenn Kochgeschirr aus verschiedenen Materialien (Sandwich-Bauweise) verwendet wird
- Brummen (2)
  kann bei bei hohen Leistungsstufen auftreten
- Klicken (2)
  bei elektronischen Schaltvorgängen
- Rauschen, Surren (3)
  Das Gerät ist mit einem Ventilator zur Kühlung der Elektronik ausgestattet. Beim Betrieb des Ventilators ist ein surrendes oder rauschendes Geräusch hörbar, das sich je nach Leistung ändern und auch nach dem Ausschalten des Gerätes noch eine Weile andauern kann.

Die beschriebenen Geräusche sind normal und weisen auf keinen Defekt hin.



Entsorgung



Verpackungsmaterial
Die Verpackungsmaterialien sind umweltverträglich und wiederverwertbar. Die Kunststoffteile sind gekennzeichnet, z. B. >PE<, >PS< etc. Entsorgen Sie die Verpackungsmaterialien entsprechend ihrer Kennzeichnung bei den kommunalen Entsorgungsstellen in den dafür vorgesehenen Sammelbehältern.



Altgerät
Das Symbol auf dem Produkt oder seiner Verpackung weist darauf hin, dass dieses Produkt nicht als normaler Haushaltsabfall zu behandeln ist, sondern an einem Sammelpunkt für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden muss. Durch Ihren Beitrag zum korrekten Entsorgen dieses Produkts schützen Sie die Umwelt und die Gesundheit Ihrer Mitmenschen. Umwelt und Gesundheit werden durch falsches Entsorgen gefährdet. Weitere Informationen über das Recycling dieses Produkts erhalten Sie von Ihrem Rathaus, Ihrer Müllabfuhr oder dem Geschäft, in dem Sie das Produkt gekauft haben.

Montageanweisung



Sicherheitshinweise

ACHTUNG! Unbedingt lesen.
Die im Einsatzland geltenden Gesetze, Verordnungen, Richtlinien und Normen sind einzuhalten (Sicherheitsbestimmungen, sach- und ordnungsgemäßes Recycling etc.).
Die Montage darf nur von einer Fachkraft ausgeführt werden.
Die Mindestabstände zu anderen Geräten und Möbeln sind einzuhalten.
Der Berührungsschutz muss durch den Einbau gewährleistet sein, zum Beispiel Schubladen dürfen nur mit Schutzboden direkt unter dem Gerät montiert sein.
Die Schnittflächen an der Arbeitsplatte sind mit einem geeigneten Dichtungsmaterial gegen Feuchtigkeit zu schützen.
Die Dichtung schließt das Gerät spaltfrei mit der Arbeitsplatte ab.
Zwischen Gerät und Arbeitsplatte keine Silikon-Dichtungsmasse aufbringen.
Die Unterseite des Geräts einbauseitig vor Dampf und Feuchtigkeit schützen, z.B. von einem Geschirrspüler oder Backofen.
Vermeiden Sie die Montage des Gerätes direkt neben Türen und unter Fenstern. Aufklappende Türen und aufspringende Fenster können sonst heißes Kochgeschirr von der Kochstelle reißen.

Verletzungsgefahr durch elektrischen Strom
- Die Netzanschlussklemme liegt an Spannung.
- Netzanschlussklemme spannungsfrei machen.
- Anschlussschema beachten.
- Sicherheitsregeln der Elektrotechnik beachten.
- Berührungsschutz durch fachgerechten Einbau sicherstellen.
- Den Elektroanschluss durch eine Elektrofachkraft ausführen lassen.

Schäden durch elektrischen Strom
- Lockere und unsachgemäße Steckverbindungen können die Klemme überhitzen.
- Klemmverbindungen fachgerecht ausführen.
- Kabel zugentlasten.
- Bei 1 oder 2 phasigem Anschluss muss jeweils die passende Netzanschlussleitung vom Typ H05BB-F Tmax 90°C (oder höherwertig) eingesetzt werden.
- Wenn die Netzanschlussleitung dieses Gerätes beschädigt ist, muss sie durch eine besondere Anschlussleitung (Typ H05BB-F Tmax 90°C; oder höherwertig) ersetzt werden. Diese ist beim Kundendienst erhältlich.

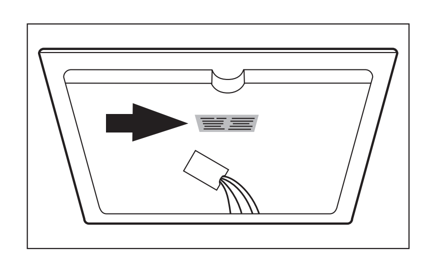
In der elektrischen Installation ist eine Einrichtung vorzusehen, die es ermöglicht, das Gerät mit einer Kontaktöffnungsweite von mind. 3 mm allpolig vom Netz zu trennen. Als geeignete Trennvorrichtungen gelten z.B. LS-Schalter, Sicherungen (Schraubsicherungen sind aus der Fassung herauszunehmen), FI-Schalter und Schütze.

Service

Bei technischen Störungen prüfen Sie bitte zunächst, ob Sie mit Hilfe der Gebrauchsanweisung (Kapitel „Was tun, wenn...“) das Problem selbst beheben können.

Wenn Sie das Problem nicht beheben konnten, wenden Sie sich bitte an den Kundendienst oder einen unserer Service-Partner.

Um Ihnen schnell helfen zu können, benötigen wir folgende Angaben:



- dreistellige Buchstaben-Zahlenkombination der Glaskeramik
- Modellbezeichnung
- Produkt-Nummer (PNC)
- Serien-Nummer (S-No.) (Nummern siehe Typschild)
- Art der Störung
- eventuelle Fehlermeldung, die das Gerät anzeigt

Damit Sie die benötigten Kennziffern Ihres Gerätes zur Hand haben, empfehlen wir, sie hier einzutragen:

Modellbezeichnung: ....

PNC: ....

S-No: ....

Thank you for choosing one of our high-quality products.
To ensure optimal and regular performance of your appliance please read this instruction manual carefully. It will enable you to navigate all processes perfectly and most efficiently.
To refer to this manual any time you need to, we recommend you to keep it in a safe place. And please pass it to any future owner of the appliance.
We wish you much joy with your new appliance.

Contents

The following symbols are used in this user information:

 Warning! This must be read! Important advice for the safety of persons and information on avoiding damage to the appliance

 General information and advice

 Information on environmental protection

 Dangerous voltage

Operating Instructions



Safety instructions

Please comply with these instructions. If you do not, any damage resulting is not covered by the warranty.

Correct use

- This appliance is not intended for use by children or other persons whose physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge prevents them from using the appliance safely without supervision or instruction by a responsible person to ensure that they can use the appliance safely.
- Do not leave the appliance unattended during operation.
- This appliance should be used only for normal domestic cooking and frying of food.
- The appliance must not be used as a work surface or as a storage surface.
- Additions or modifications to the appliance are not permitted.
- Do not place or store flammable liquids, highly inflammable materials or fusible objects (e.g. plastic film, plastic, aluminium) on or near the appliance.

Children's safety

- Small children must be kept away from the appliance.
- Only let bigger children work on the appliance under supervision.
- To avoid small children and pets unintentionally switching the appliance on, we recommend activation of the child safety device.

General safety

- The appliance may only be installed and connected by trained, registered service engineers.
- Built-in appliances may only be used after they have built in to suitable built-in units and work surfaces that meet standards.
- In the event of faults with the appliance or damage to the glass ceramic (cracks, scratches or splits), the appliance must be switched off and disconnected from the electrical supply, to prevent the possibility of an electric shock.
- Repairs to the appliance must only be carried out by trained registered service engineers.

Safety during use

- Remove stickers and film from the glass ceramic.
- There is the risk of burns from the appliance if used carelessly.
- Cables from electrical appliances must not touch the hot surface of the appliance or hot cookware.
- Overheated fats and oils can ignite very quickly. Warning! Fire hazard!
- Switch the cooking zones off after each use.
- Users with implanted pacemakers should keep their upper body at least 30 cm from induction cooking zones that are switched on.

- Risk of burns! Do not place objects made of metal, such as knives, forks, spoons and saucepan lids on the cooking surface, as they can get hot.

Safety when cleaning

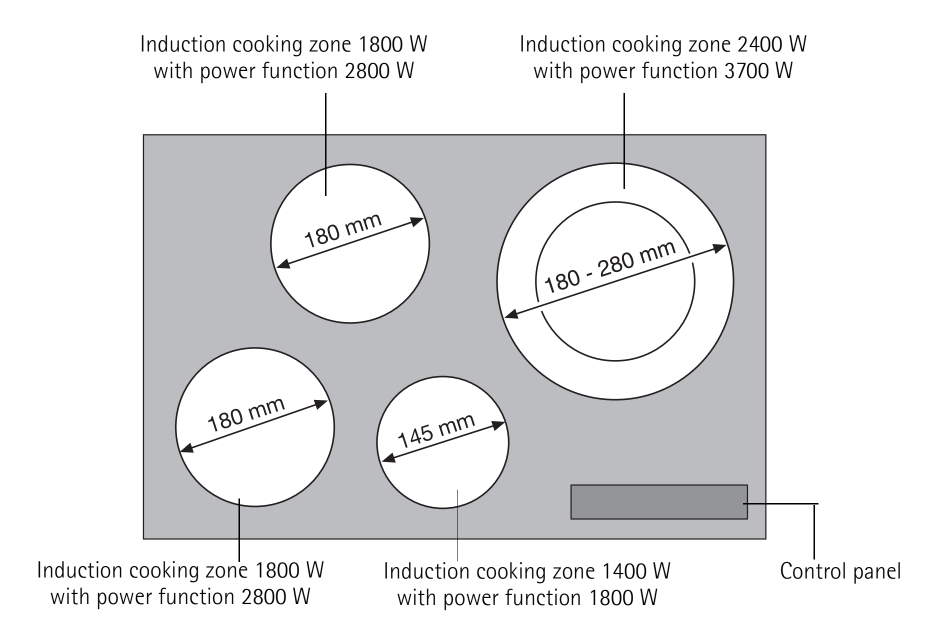
- For cleaning, the appliance must be switched off and cooled down.
- For safety reasons, the cleaning of the appliance with steam jet or high-pressure cleaning equipment is not permitted.

How to avoid damage to the appliance

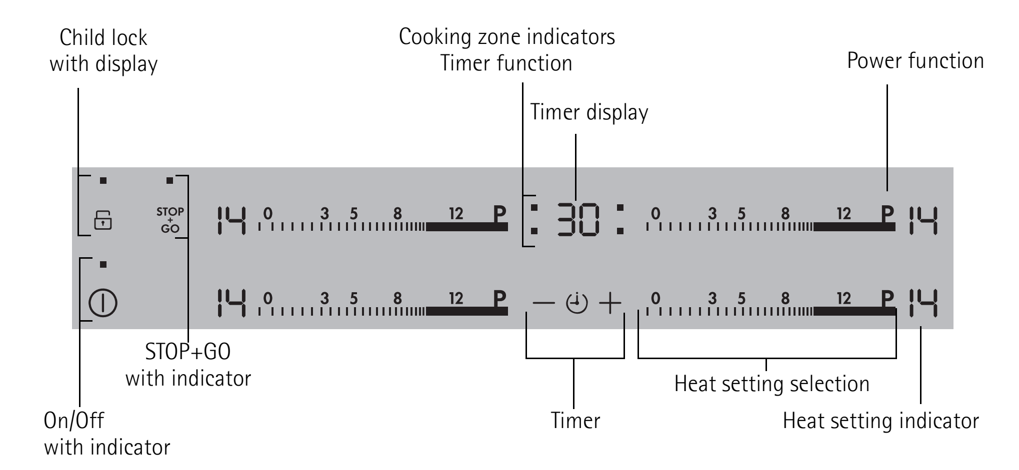
- The glass ceramic can be damaged by objects falling onto it.
- The edge of the glass ceramic can be damaged by being knocked by the cookware.
- Cookware made of cast iron, cast aluminium or with damaged bottoms can scratch the glass ceramic if pushed across the surface.
- Objects that melt and things that boil over can burn onto the glass ceramic and should be removed straightaway.
- Do not use the cooking zones with empty cookware or without cookware.
- To avoid damaging cookware and glass ceramics, do not allow saucepans or frying pans to boil dry.
- The ventilation gap of 5mm between the worktop and front of the unit underneath it must not be covered.

Description of the Appliance

Cooking surface layout



Control panel layout



Touch Control sensor fields

The appliance is operated using Touch Control sensor fields. Functions are controlled by touching sensor fields and confirmed by displays and acoustic signals.
Touch the sensor fields from above, without covering other sensor fields.

Sensor field		Function
ⓘ	On / Off	To switch the appliance on and off
🔓	Child lock	Locking control panel for children
STOP + GO	Stop+Go	To switch the Keep Warm setting on/off
P	Power	Switching the power function on and off
⏲	Timer	Timer selection
+	Increase settings	To increase Timer time
—	Reduce settings	To reduce Timer time

Displays

Display		Description
u	Keep Warm setting	STOP+GO function is set
1 - 14	Heat settings	To set heat settings
P	Power	Power function is switched on
E	Fault	Malfunction has occurred
H	Residual heat	Cooking zone is still hot
L	Child safety device	Lock/child safety device is engaged
-	Automatic switch off	Switch off is active.

Residual heat indicator



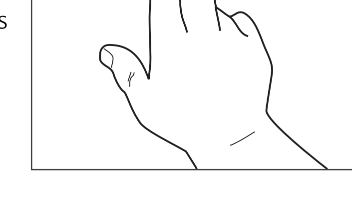
Warning! Risk of burns from residual heat. After being switched off, the cooking zones need some time to cool down. Look at the residual heat indicator H .



Residual heat can be used for melting and keeping food warm.

Control bar

The control bar is a special Touch Control field. The control bar is touched where the desired heat setting is positioned. The heat setting is shown in the display. Correct to the left or the right, if necessary.
Do not release before the desired heat setting is reached.





If the control bar is touched for longer than 6 seconds, a signal sounds and the appliance switches itself off.

The **induction cooking zones** create the heat required for cooking directly in the base of the cookware. The glass ceramic is merely heated by the residual heat of the cookware.
The **cooling fan** switches itself on and off depending upon the temperature of the electronics.

Operating the appliance

Use the induction cooking zones with suitable cookware.

Switching the appliance on and off

	Control panel	Display	Pilot light
Switch on	Touch ⓘ for 2 seconds	0 / H	lights up
Switch off	Touch ⓘ for 1 second	H / none	goes out

After switching on, within approx. 10 seconds a heat setting or a function must be set, otherwise the appliance automatically switches itself off.

Setting the heat setting

	Control bar	Display
To set the heat setting	Touch the desired heat setting, if necessary, correct to the left or the right	1 to 14/ P
To switch off	Touch 0	0

Locking/unlocking the control panel

The control panel, with the exception of the "On/Off" sensor field, can be locked at any time in order to prevent the settings being changed e.g. by wiping over the panel with a cloth.

	Control panel	Display
Switch on	Touch 🔒	L (for 4 seconds)
Switch off	Touch 🔒	previously set heat setting

When you switch the appliance off, the locking function is automatically switched off.

Turning the STOP+GO function on and off

The STOP+GO function simultaneously toggles all active cooking zones to keep-warm mode then back to the heat setting they were at before.

	Control panel	Display
To switch on	STOP+GO Touch	u
To switch off	Touch STOP+GO	Previous heat setting (not automatic warm-up or power function)

STOP+GO does not stop timer functions.

STOP+GO controls the entire control panel apart from the sensor field ⓘ.

Using the automatic warm-up function

All cooking zones are equipped with an automatic warm-up function. When setting a heat setting using the automatic warm-up function, the cooking zone switches to full power for a certain amount of time and then automatically switches back to the heat setting set.

Step	Control panel	Display
1.	Touch P	[A]
2.	Move your finger down from P to select the desired heat setting between [1] and [13]	[13] / [1], after 5 seconds [A]. As long as [A] is displayed, the appliance works at full power. After the automatic warm up is completed, the heat setting [13] / [1] is displayed again.

The length of time that the automatic warm up function operates depends on the heat setting selected.

Heat setting	Length of the automatic warm up [min:sec]
u	0:12
1	0:12
2	0:12
3	1:21
4	3:07
5	4:24
6	5:51
7	8:12
8	10:12
9	10:36
10	2:01
11	2:01
12	2:28
13	2:52
14	---

Using the child safety device

The child safety device prevents unintentional use of the appliance.

Switching on the child safety device

Step	Control panel	Display/Signal
1.	**Switch on appliance. (Do not set a heat setting.)**	0
2.	Touch for 4 seconds	L
The child safety device is switched on.		

Switching off the child safety device

Step	Control panel	Display/Signal
1.	**Switch on appliance. (Do not set a heat setting.)**	L
2.	Touch for 4 seconds	0 lights up
3.	Switch appliance off.	
The child safety device is switched off.		

The child safety device can only be switched on and off, if no heat setting is set.

Overriding the child safety device

The child safety device can be switched off in this way for a single cooking session; it remains activated afterwards.

Step	Control panel	Display/Signal
1.	Switch appliance on	L
2.	Touch for 4 seconds	0 lights up
Until the appliance is next switched off, it can used as normal. After switching off the appliance, the child safety device is active again.		

After overriding the child safety device, a heat setting or a function must be set within approx. 10 seconds, otherwise the appliance automatically switches itself off.

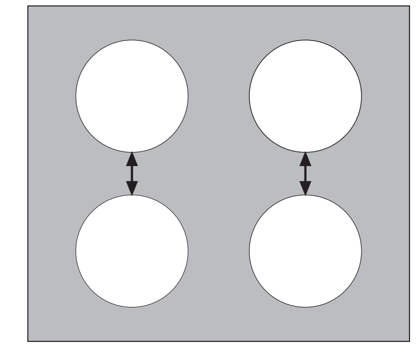
Switching the power function on and off

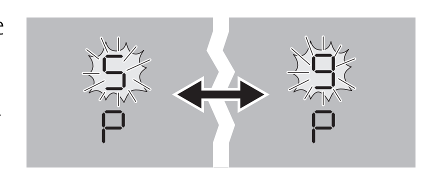
The power function **P** makes more power available to the induction cooking zones, e.g. to bring a large quantity of water to the boil quickly.
The power function is activated for 10 minutes at most. After that the induction cooking zone automatically switches back to heat setting 14.

	Control panel	Display
To switch on	Touch **P**	P
To switch off	Touch a heat setting	1 / 14

Power Management

The cooking zones of the cooking surface have a maximum power.
The maximum power is reached when the heat setting 14 has been set for all cooking zones.
Two cooking zones generate a pair (see figure) and therefore, the power management shares the maximum available power between these cooking zones.
When the power function is selected for one cooking zone, the power management makes the additional power for this cooking zone available by reducing the power of the corresponding other cooking zone.





Example: the heat setting 14 is selected on one cooking zone. The power function is switched on for the corresponding cooking zone. The power function is carried out but the heat setting 14 of one of the cooking zones and the power function for the other cooking zone of the pair exceed the maximum power for both at the same time. For this purpose, the power management reduces the power of the cooking zone that switched on first from 14 to example 5 and the display of this cooking zone changes between 14 and 5 and then stays at the current possible maximum 5. (If the display changes between 14 and 5 or 14 and 3 or another value depends on the type of appliance and the size of the cooking zone.).

Using the timer

Function	Condition	Outcome after the time has elapsed
Automatic cut-out	a heat setting is set	acoustic signal 00 flashes Cooking zone switches off
Countdown timer	cooking zones not in use	acoustic signal 00 flashes

If just one countdown value is set you can change it only when the appliance is switched on.

If a heat setting is set on this cooking zone in addition to a countdown timer, the cooking zone is switched off after the time set has elapsed.

If a cooking zone is switched off, the timer function set is also switched off.

Selecting a cooking zone

Step	Control panel	Display
1.	Touch ⏲ once	Pilot light of the first cooking zone flashes
2.	Touch ⏲ once	Pilot light of the second cooking zone flashes
3.	Touch ⏲ once	Pilot light of the third cooking zone flashes
4.	Touch ⏲ once	Pilot light of the fourth cooking zone flashes

If other timer functions are set, after a few seconds the shortest remaining time of all the timer functions is displayed and the corresponding pilot light flashes.

Setting the time

Step	Control panel	Indicator
1.	Select ⏲ cooking zone	Pilot light for the cooking zone selected flash-es
2.	Touch + or —	00 to 99 minutes
After a few seconds the pilot light flashes more slowly. The time is set. The time counts down.		

Switching off the timer function

Step	Control panel	Indicator
1.	Select ⏲ cooking zone	Pilot light of cooking zone selected flashes faster Time remaining is displayed
2.	Touch —	The time remaining counts backwards to 00.
The pilot light goes out. The Timer function for the selected cooking zone is switched off.		

Changing the time

Step	Control panel	Indicator
1.	Select ⏲ cooking zone	Pilot light of the selected cooking zone flashes faster Time remaining is displayed
2.	Touch + or —	01 to 99 minutes
After a few seconds, the pilot light flashes more slowly. The time is set. The time counts down.		

Displaying the time remaining for a cooking zone

Step	Control panel field	Display
1.	⏲ Select cooking zone	Pilot light of the cooking zone selected flashes faster The time remaining is displayed
After a few seconds the pilot light flashes more slowly.		

Switching off the acoustic signal

Step	Control panel field	Acoustic signal
1.	Touch ⏲	Acoustic signal to acknowledge.
Acoustic signal stops.		

Automatic switch off

Cooking surface

- If after switching on the cooking surface, a heat setting is not set for a cooking zone within approx. 10 seconds, the cooking surface automatically switches itself off.
- If one or more sensor fields are covered by objects (a pan, etc.) for longer than approx. 10 seconds, a signal sounds and the cooking surface switches off automatically.
- If all cooking zones are switched off, the cooking surface automatically switches itself off after approx. 10 seconds.

Control panel

- When the appliance is switched off, if one or more of the sensor fields on the control panel are covered for more that 10 seconds, an acoustic signal sounds. The acoustic signal switches itself off automatically when the sensor fields are no longer covered.

Induction cooking zones

- In the case of overheating (e.g. when a saucepan boils dry) the cooking zone automatically switches itself off. - is displayed. Before being used again, the cooking zone must be set to 0 and cooled down.
- If cookware that is not suitable is used, F lights up in the display and after 2 minutes the indicator for the cooking zone switches itself off.
- If one of the cooking zones is not switched off after a certain time, or if the heat setting is not modified, the relevant cooking zone switches off automatically. - is displayed. Before being used again, the cooking zone must be set to 0.

Heat setting	Switches off after
1 - 3	6 hours
4 - 7	5 hours
8 - 9	4 hours
10 - P	1.5 hours

Tips on Cooking and Frying

Information on acrylamides
According to the latest scientific knowledge, intensive browning of food, especially in products containing starch, can constitute a health risk due to acrylamides. Therefore we recommend cooking at the lowest possible temperatures and not browning foods too much.

Cookware for induction cooking zones

Cookware material

Cookware material	suitable
Cast iron	+
Steel, enamelled steel	+
Stainless steel	+*
Multi-layer pan bottom	+*
Aluminium, copper, brass	-
Glass, ceramic, porcelain	-



* Cookware for induction cooking zones is labelled as suitable by the manufacturer.

Suitability test
Cookware is suitable for induction cooking, if ...

- ... a little water on an induction cooking zone set to heat setting 14 is heated very quickly.
- ... a magnet sticks to the bottom of the cookware.

Cookware base
The bottom of the cookware should be as thick and flat as possible.

Pan size
Up to a certain limit, induction cooking zones adapt themselves to the size of the bottom of the cookware automatically. However, depending on the cooking zone size, the-magnetic part of the bottom of the cookware must have a minimum diameter.

Diameter of cooking zone [mm]	Minimum diameter of dish base [mm]
210	180
180	145
145	120



The cookware must be placed centrally on the cooking zone.

Tips on energy saving


Place cookware on the cooking zone before it is switched on.


If possible, always place a lid on the cookware.

Examples of cooking applications

The information given in the following table is for guidance only.

Heat setting	Cooking-process	suitable for	Cooking time	Tips/Hints
0		Off position		
1	**Keeping food warm**	Keeping cooked foods warm	as required	Cover
1-3	**Melting**	Hollandaise sauce, melting butter, chocolate, gelatine	5-25 mins.	Stir occasionally
	Solidifying	Fluffy omelettes, baked eggs	10-40 mins.	Cook with lid on
3-5	**Simmer-ing on low heat**	Simmering rice and milk-based dishes Heating up ready-cooked meals	25-50 mins.	Add at least twice as much liquid as rice, stir milk dishes part way through cooking
5-7	**Steaming Braising**	Steaming vegetables, fish braising meat	20-45 mins.	With vegetables add only a little liquid (a few table-spoons)
7-9	**Boiling**	Steaming potatoes	20-60 mins.	Use only a little liquid, e. g.: max. 1/4 l water for 750 g potatoes
		Cooking larger quantities of food, stews and soups	60-150 mins.	Up to 3 l liquid plus in-gredients
9-12	**Gentle Frying**	Frying escalopes, veal cor-don bleu, cutlets, rissoles, sausages, liver, roux, eggs, pancakes, doughnuts	Steady frying	Turn halfway through cooking
12-13	**Heavy Frying**	Hash browns, loin steaks, steaks, Flädle (pancakes for garnishing soup)	5-15 mins. per pan	Turn halfway through cooking
14	**Boiling Searing Deep frying**	Boiling large quantities of water, cooking pasta, searing meat (goulash, pot roast), deep frying chips		

The power function is suitable for heating large quantities of liquid.

Cleaning and Care



Take care! Risk of burns from residual heat.

Warning! Sharp objects and abrasive cleaning materials will damage the appliance. Clean with water and washing up liquid.



Warning! Residues from cleaning agents will damage the appliance. Remove residues with water and washing up liquid.

Cleaning the appliance after each use

1. Wipe the appliance with a damp cloth and a little washing up liquid.
2. Rub the appliance dry using a clean cloth.

Removing deposits

1. Place a scraper on the glass ceramic surface at an angle.
2. Remove residues by sliding the blade over the surface.
3. Wipe the appliance with a damp cloth and a little washing up liquid.
4. Rub the appliance dry using a clean cloth.

Type of dirt	Remove		
	immedi-ately	when the appliance has cooled down	using
sugar, food containing sugar	yes	---	a scraper*
plastics, tin foil	yes	---	
limescale and water rings	---	yes	cleaner for glass ceram-ic or stainless steel*
fat splashes	---	yes	
shiny metallic discolouration	---	yes	

*Scrapers and cleaners for glass ceramic and stainless steel can be purchased in specialized shops



Remove stubborn residues with a cleaner for glass ceramic or stainless steel.



Scratches or dark stains on the glass ceramic that cannot be removed do not however affect the functioning of the appliance.

What to do if ...

Problem	Possible cause	Remedy
The cooking zones cannot be switched on or are not operating	More than 10 seconds have passed since the appliance was switched on	Switch the appliance on again.
	The lock is switched on [L]	Switch off the lock (See the section “Locking/unlocking the control panel”)
	The child safety device is switched on [L]	Deactivate child safety device (See the section “Child safety device”)
	Several sensor fields were touched at the same time	Only touch one sensor field
	Automatic switch-off has been triggered	Remove any objects (pans, etc.) that are lying on the control panel. Switch appliance on again
	There is water on the control panel or the control panel is covered with fat splashes	Wipe the control panel
	STOP+GO is activated [u]	Switching off STOP+GO
Acoustic signal sounds when appliance is switched off	The control panel is wholly or partly covered by objects.	Remove objects.
The residual heat indicator is not displaying anything	The cooking zone was only on for a short time and is therefore not hot	If the cooking zone is supposed to be hot, call the Customer Service Department.
Repeated acoustic signal (6x), appliance switches off	One or more sensor fields have been covered for longer than 10 seconds	Uncover sensor field
Acoustic signal sounds and appliance switches itself on and then off again; after 5 seconds another acoustic signal sounds	The On/Off sensor field has been covered up, e.g. by a cloth	Do not place any objects on the control panel
Display is switching between two heat settings	Power management is reducing the power of this cooking zone	See the section “Switching the power function on and off”

Problem	Possible cause	Remedy
F lights up	Unsuitable cookware	Use suitable cookware
	No cookware on the cooking zone	Place cookware on the cooking zone
	The diameter of the bottom of the cookware is too small for the cooking zone	Move onto a smaller cooking zone
		Use suitable cookware
- lights up	Overheating protection for the cooking zone has been triggered	Switch off the cooking zone. Switch the cooking zone on again
	Automatic switch-off has been triggered	Switch appliance off. Switch appliance on again
E and number are displayed	Electronics fault	Disconnect the appliance from the electrical supply for a few minutes (Take the fuse out of the house's wiring system) If after switching on again, E is displayed again, call the customer service department

If you are unable to remedy the problem by following the above suggestions, please contact your local Service Force Centre.



Warning! Repairs to the appliance are only to be carried out by qualified service engineers. Considerable danger to the user may result from improper repairs.



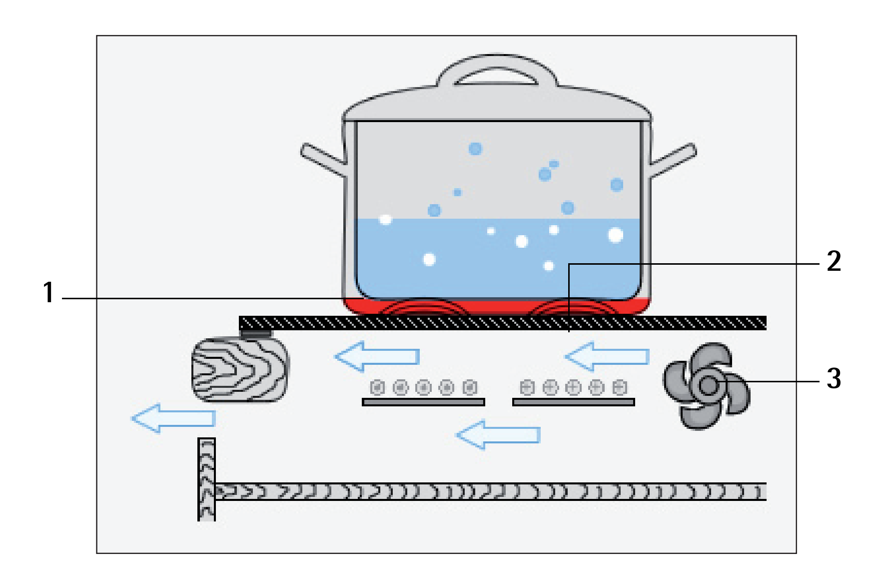
If the appliance has been operated incorrectly, the engineer's visit will be chargeable, even during the warranty period.

Operating noises

Depending on the material and the processing of the base, the following noises may occur when using induction cooking zones.

- Cracking noise (1)
  when using cookware made of different materials (Sandwich construction)
- Whistling (1)
  when using an individual cooking zone or several cooking zones with high powers when the cookware is made of different materials (Sandwich construction)
- Humming (2)
  can occur at high power levels
- Clicking (2)
  during electric switching processes
- Hissing, buzzing (3)
  The device is fitted with a fan for cooling the electrics. A whiring noise can be heard when operating the fan which may deviate depending on the performance and may continue for a while after the appliance is switched off.

The noises described are normal and do not refer to any defects.



Disposal



Packaging material
The packaging materials are environmentally friendly and can be recycled. The plastic components are identified by markings, e.g. >PE<, >PS<, etc. Please dispose of the packaging materials in the appropriate container at the community waste disposal facilities.



Old appliance

The symbol on the product or on its packaging indicates that this product may not be treated as household waste. Instead it shall be handed over to the applicable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product. For more detailed information about recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.

Installation Instructions



Safety instructions

Warning! This must be read!
The laws, ordinances, directives and standards in force in the country of use are to be followed (safety regulations, proper recycling in accordance with the regulations, etc.)
Installation may only be carried out by a qualified electrician.
The minimum distances to other appliances and units are to be observed.
Anti-shock protection must be provided by the installation, for example drawers may only be installed with a protective floor directly underneath the appliance.
The cut surfaces of the worktop are to be protected against moisture using a suitable sealant.
The sealant seals the appliance to the work top with no gap.
Do not use silicon sealant between the appliance and the work top.
When building in, protect the underside of the appliance from steam and moisture, e.g. from a dishwasher or oven.
Avoid installing the appliance next to doors and under windows. Otherwise hot cookware may be knocked off the rings when doors and windows are opened.

Risk of injury from electrical current.
- The electrical mains terminal is live.
- Make electrical mains terminal free of voltage.
- Follow connection schematic.
- Observe electrical safety rules.
- Ensure anti-shock protection by installing correctly.
- The appliance must be connected to the electrical supply by a qualified electrician.

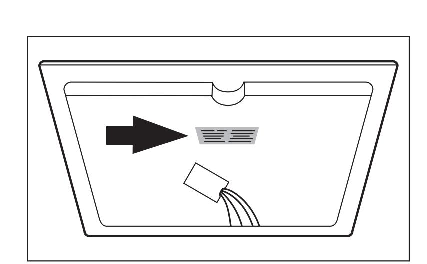
Risk of injury from electrical current.
- Loose and inappropriate plug and socket connections can make the terminal overheat.
- Have the clamping connections correctly installed by a qualified electrician.
- Use strain relief clamp on cable.
- In the event of single-phase or two-phase connection, the appropriate mains cable of type H05BB-F Tmax 90°C(or higher) or an equivalent type must be used.
- If this appliance's mains cable is damaged, it must be replaced by a special cable (type H05BB-F Tmax 90°C; or higher) or an equivalent type. The latter is available from the Customer Care Department.

A device must be provided in the electrical installation which allows the appliance to be disconnected from the mains at all poles with a contact opening width of at least 3 mm. Suitable isolation devices include line protecting cut-outs, fuses (screw type fuses are to be removed from the holder), earth leakage trips and contactors.

Service

In the event of technical faults, please first check whether you can remedy the problem yourself with the help of the operating instructions (section "What to do if...").

If you were not able to remedy the problem yourself, please contact the Customer Care Department or one of our service partners.



In order to be able to assist you quickly, we require the following information:

- three digit letter-number combination for glass ceramic
- Model description
- Product number (PNC)
- Serial number (S No.) (for numbers see rating plate)
- Type of fault
- Any error messages displayed by the appliance

So that you have the necessary reference numbers from your appliance at hand, we recommend that you write them in here:

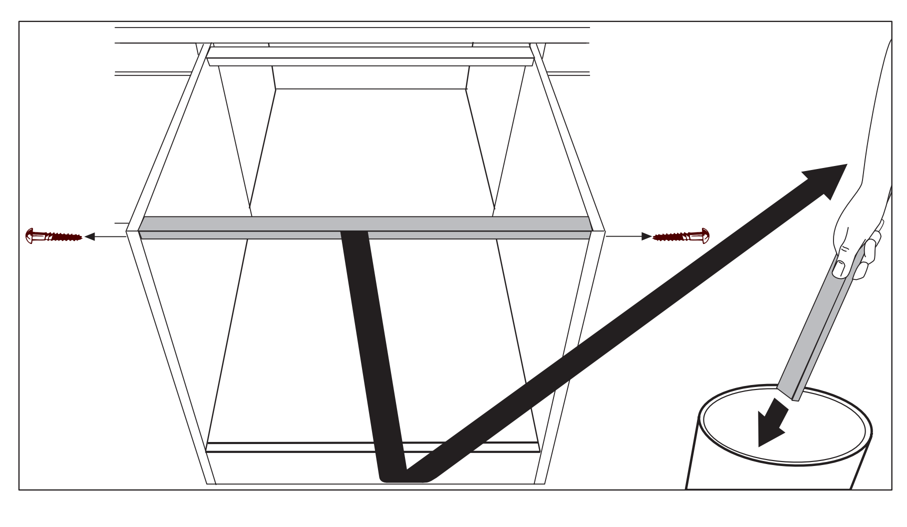
Model description: ....

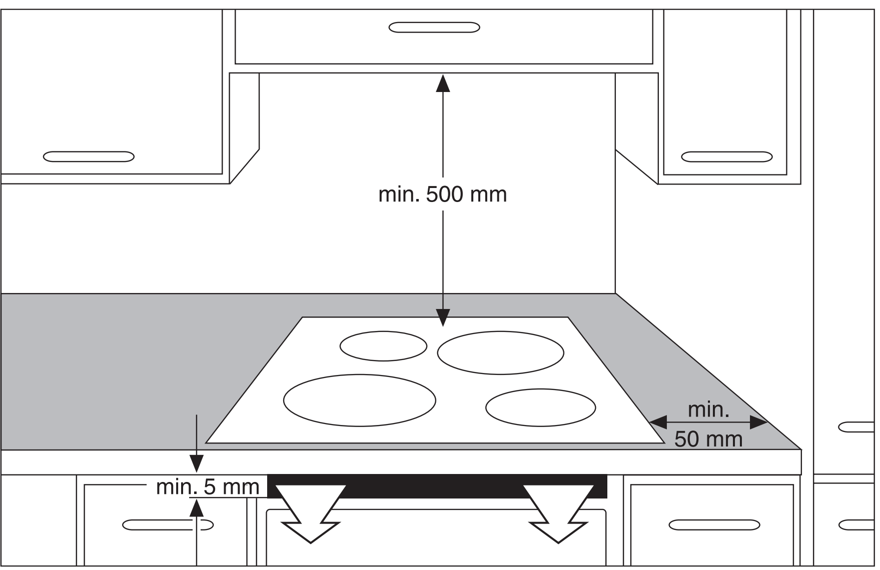
PNC: ....

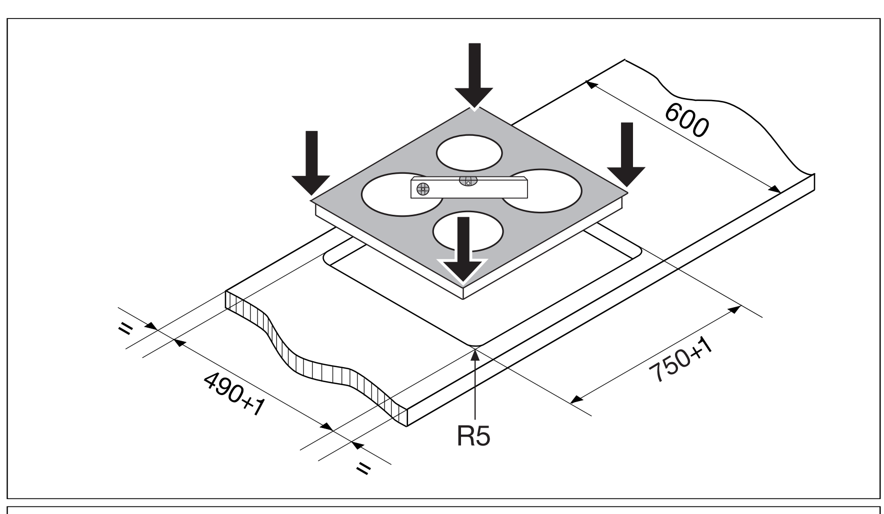
S No: ....

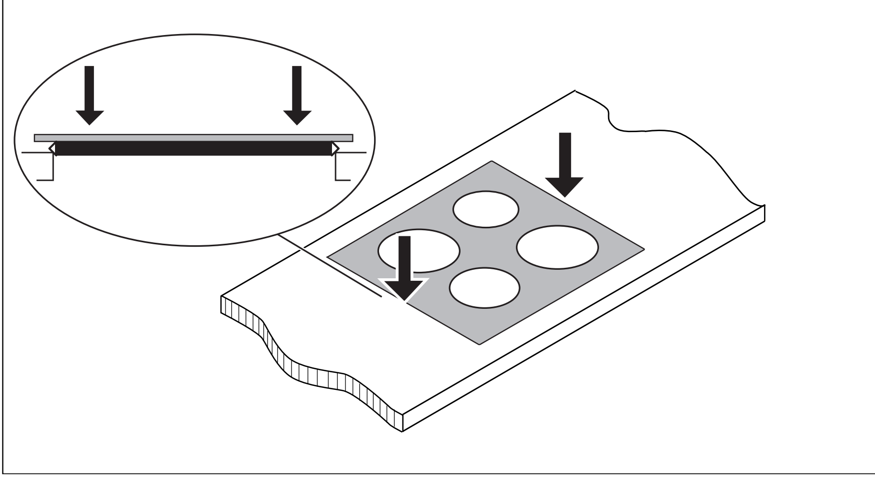
Montage

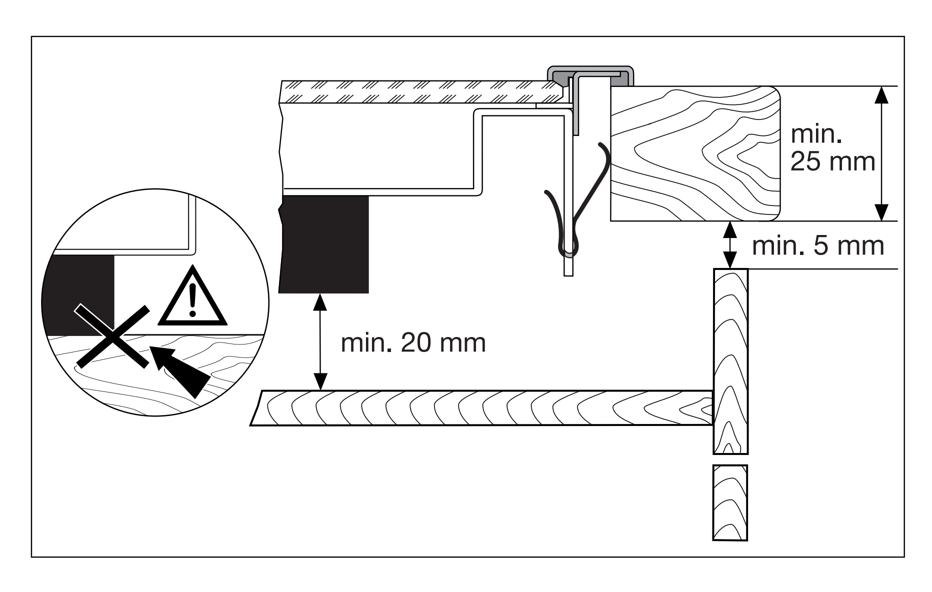
Assembly

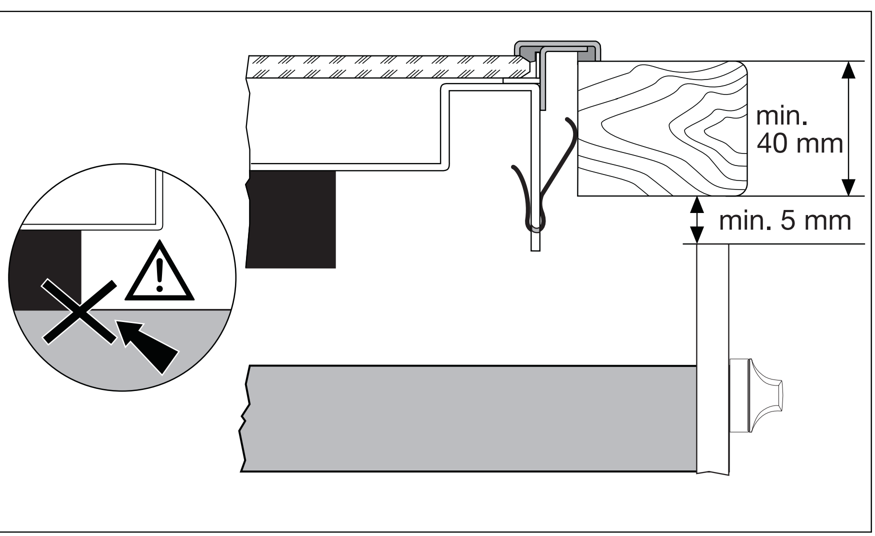





600
750+1
490+1
R5
=
=




min.
25 mm
min. 5 mm
min. 20 mm


min.
40 mm
min. 5 mm

Typenschild

Rating Plate

Modell 88131K-MN		Prod.Nr. 949 593 095
Typ 55GBDC2AU	230 V 50 Hz	Induction 7,4 kW
Made in Germany	Ser.Nr.	7,4 kW

AEG-ELECTROLUX

VDE

www.electrolux.com

CE

www.aeg-electrolux.de
www.aeg-electrolux.at
www.aeg-electrolux.be
www.aeg-electrolux.lu
www.aeg.ch

867 202 392-A-170908-01